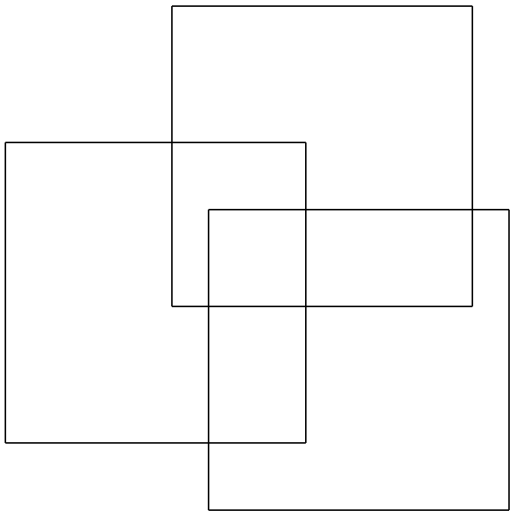
MESC/2013/9

Bureau
international
du Travail

Genève

Directives sur la formation des cuisiniers de navire [1]



Département
des
activités
sectorielles

Genève, 2013

[1] Les présentes directives seront soumises pour examen à la session de mars 2014 du Conseil d'administration de l'OIT.

MESC/2013/9

ORGANISATION INTERNATIONALE DU TRAVAIL

Département des activités sectorielles

Directives sur la formation des cuisiniers de navire

Genève, 2013

BUREAU INTERNATIONAL DU TRAVAIL, GENÈVE

Table des matières

Page

Abréviations et acronymes ix

1. Introduction 1
   - 1.1. L'action de l'OIT dans le secteur maritime 1
   - 1.2. Aperçu de la MLC, 2006 1
   - 1.3. Structure de la MLC, 2006 2
   - 1.4. MLC, 2006: Règle 3.2, norme A3.2 et principe directeur B3.2 – Alimentation et service de table 3
   - 1.5. Dispositions relatives à la mise en application de la MLC, 2006 5
   - 1.6. But des directives 5
   - 1.7. Structure des directives 6

2. Prescriptions minimales concernant les cuisiniers de navire 7
   - 2.1. Responsabilités de l'autorité compétente 7

3. Répartition des responsabilités et des obligations 9
   - 3.1. L'armateur 9
     - 3.1.1. Gratuité des repas fournis aux marins 9
     - 3.1.2. Vivres en quantité suffisante et de bonne qualité 9
     - 3.1.3. Eau potable d'une bonne qualité en quantité suffisante 10
     - 3.1.4. Réduire au minimum les effets de l'eau de mer polluée 10
     - 3.1.5. Appui et ressources nécessaires au cuisinier de navire 10
     - 3.1.6. Formation en matière d'hygiène alimentaire et personnelle 10
     - 3.1.7. Aménagement et équipement de la cuisine et des magasins 11
     - 3.1.8. Lois et réglementations nationales ou autres mesures 11
   - 3.2. Le capitaine 11
     - 3.2.1. Vivres 11
     - 3.2.2. Inspection de l'équipement de la cuisine et des locaux d'entreposage 12

4. Compétences des cuisiniers de navire 13
   - 4.1. Vue d'ensemble 13
   - 4.2. Préparation des aliments – Compétences de base 14
     - 4.2.1. Menus 14
     - 4.2.2. Bases de la cuisine 15
     - 4.2.3. Compétences pratiques en cuisine 15
     - 4.2.4. Méthodes de préparation 16
     - 4.2.5. Présentation et service 16
     - 4.2.6. Cuisine pratique dans des situations imprévues 17
   - 4.3. Administration, gestion et supervision 17

4.4. Prévention des maladies d'origine alimentaire 17
4.4.1. Maladie d'origine alimentaire 18
4.4.2. Les aliments peuvent entraîner des maladies 18
4.4.3. Aliments à haut risque 18
4.4.4. Bactéries et autres micro-organismes pouvant être à l'origine de maladies 18
4.4.5. Symptômes des maladies d'origine alimentaire 18
4.4.6. Prévention des maladies d'origine alimentaire 19
4.4.7. Contamination croisée 19
4.4.8. Système d'auto-évaluation de la sécurité alimentaire 20
4.5. Hygiène alimentaire 21
4.5.1. Comment briser la chaîne des maladies d'origine alimentaire 21
4.5.2. Comment nettoyer et désinfecter la cuisine, le réfectoire et les lieux de stockage et pourquoi il est important de le faire 21
4.5.3. Comment les aliments doivent être conservés et pourquoi il est important de maintenir les lieux de stockage en bon ordre 21
4.5.4. Comment manipuler les produits réfrigérés et congelés 22
4.5.5. Comment manipuler les aliments pendant leur préparation 22
4.5.6. Comment conserver et réchauffer les restes et comment les réutiliser 22
4.5.7. Comment servir les aliments de manière sûre 23
4.6. Hygiène personnelle 23
4.6.1. Hygiène personnelle 23
4.6.2. Infections de la peau 23
4.6.3. Gants 23
4.6.4. Quand un arrêt de travail est nécessaire pour préserver la santé d'autrui 24
4.7. Nutrition et santé – Menus équilibrés 24
4.7.1. Comprendre la nutrition 24
4.7.2. Planifier – Achats et compétences 25
4.7.3. Allergies et intolérances alimentaires 25
4.7.4. Comprendre l'importance de la nutrition pour combattre les maladies liées au mode de vie 26
4.8. Aspects religieux et culturels 26
4.9. Autres connaissances de base 26
4.9.1. Compétences linguistiques 26
4.9.2. Compétences en calcul 26
4.9.3. Compétences générales de communication 26
4.10. Sécurité et santé au travail 27
4.10.1. Connaissance des dangers potentiels 27
4.10.2. Comportement sûr dans la cuisine 27
4.10.3. Evaluation des risques 27
4.10.4. Connaissance du Code ISM et des systèmes de gestion de la sécurité 28
4.10.5. Déclaration des lésions professionnelles 28
4.11. Premiers secours en cuisine 28

4.12. Lutte contre les incendies dans la cuisine 29
4.13. Déchets 29
4.13.1. Prévention du gaspillage, hygiène et sécurité 29
4.13.2. Collecte des déchets 29
4.13.3. Stockage des déchets 29
4.13.4. Elimination des déchets 29

Annexe

Bonnes pratiques suggérées 31

Abréviations et acronymes

Code ISM	Code international de gestion pour la sécurité de l'exploitation des navires et la prévention de la pollution
CIT	Conférence internationale du Travail
Convention MARPOL	Convention internationale pour la prévention de la pollution par les navires
Convention SOLAS	Convention internationale pour la sauvegarde de la vie humaine en mer, 1974
Convention STCW	Convention internationale de 1978 sur les normes de formation des gens de mer, de délivrance des brevets et de veille
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
FDA	Secrétariat américain aux produits alimentaires et pharmaceutiques
HACCP	Analyse des risques et points critiques pour leur maîtrise
MLC, 2006	Convention du travail maritime, 2006
OIT	Organisation internationale du Travail
OMI	Organisation maritime internationale
OMS	Organisation mondiale de la santé
PCC	Point(s) de contrôle critique(s)

1. Introduction

1.1. L'action de l'OIT dans le secteur maritime

1. L'Organisation internationale du Travail (OIT) a toujours reconnu la spécificité de l'emploi maritime et les besoins de ceux qui gagnent leur vie sur les mers et les océans. Les premières normes internationales du travail concernant le travail en mer ont été adoptées en 1920. L'action menée par l'OIT dans le domaine maritime vise toujours à réunir des représentants des gouvernements ainsi que des organisations d'armateurs et de gens de mer en vue de l'élaboration de normes et de politiques internationales destinées à promouvoir le travail décent pour tous les gens de mer et des conditions de concurrence équitables pour les armateurs.

2. La convention du travail maritime, 2006 (MLC, 2006), a été adoptée par la Conférence internationale du Travail lors d'une session spéciale, maritime, qui s'est tenue en février 2006 à Genève. Cette convention a principalement pour objet d'assurer, à l'échelle du globe, une protection complète des droits des gens de mer et de garantir des conditions égales pour tous aux Etats Membres et aux armateurs qui ont à cœur d'instaurer des conditions de travail et de vie décentes pour les gens de mer, contribuant ainsi à l'élimination des problèmes liés à l'exploitation de navires non conformes aux normes. Comme 90 pour cent environ du commerce mondial s'effectue par mer, les gens de mer, dont le nombre s'élève à plus de 1,5 million, sont indispensables au commerce international et au système économique et commercial international. La MLC, 2006, reconnaît qu'il importe de veiller à ce que de la nourriture et de l'eau potable d'une qualité appropriée soient servies à bord en quantité suffisante par un personnel chargé du service de table dûment qualifié et formé. La convention établit un équilibre raisonnable entre la fermeté à l'égard des principes et la souplesse en matière de mise en œuvre.

3. Les directives sur la formation des cuisiniers de navire (ci-après dénommées «les directives») se veulent des informations et des conseils pratiques complémentaires à l'attention des Etats du pavillon, que ces derniers peuvent prendre en compte dans leur législation nationale et dans d'autres mesures d'application de la règle 3.2 et du code de la MLC, 2006. Il convient de souligner que ces directives sont destinées à apporter une aide pratique à tout gouvernement qui les jugera utiles. Dans tous les cas, les lois et règlements nationaux ou les accords collectifs pertinents et autres mesures d'application de la MLC, 2006, propres à l'Etat du pavillon devraient être considérés comme les règles qui font foi en la matière dans ledit Etat. Les directives peuvent aussi être utiles aux Etats fournisseurs de main-d'œuvre qui disposent d'établissements de formation spécialisés pour les cuisiniers de navire.

1.2. Aperçu de la MLC, 2006

4. La MLC, 2006, est un instrument juridique mondial généralement considéré comme le «quatrième pilier» du régime réglementaire international visant à un transport maritime de qualité, qui complète les conventions clés de l'Organisation maritime internationale (OMI), à savoir la Convention internationale pour la sauvegarde de la vie humaine en mer, 1974 (la Convention SOLAS) telle qu'amendée, la Convention internationale de 1978 sur les normes de formation des gens de mer, de délivrance des brevets et de veille (la Convention STCW), telle qu'amendée, et la Convention internationale pour la prévention de la pollution par les navires, 1973, et son protocole, 1978 (la Convention MARPOL).

5. La MLC, 2006, contient un ensemble complet de normes, fondées sur des instruments du travail maritime (conventions et recommandations) adoptés par la Conférence internationale du Travail entre 1920 et 1996. Elle consolide et actualise plus de 68 normes internationales du travail maritime et définit, sous ses différents aspects, le droit des gens de mer à des conditions de travail décentes. Elle devrait être universellement applicable, facile à comprendre, simple à actualiser et mise en œuvre de façon uniforme.

6. Les cuisiniers de navire sont des gens de mer dont la principale fonction à bord d'un navire consiste à préparer les aliments pour l'équipage. Ils sont aussi chargés de l'entretien de la cuisine, doivent veiller à la propreté et à l'hygiène des aires de préparation des aliments et des boissons et s'occupent en outre de la manipulation et du stockage des aliments et des provisions.

7. La convention (n° 68) sur l'alimentation et le service de table (équipage des navires), 1946, et la convention (n° 69) sur le diplôme de capacité des cuisiniers de navire, 1946, sont deux des conventions maritimes antérieures révisées par la MLC, 2006. La première de ces conventions exigeait un approvisionnement en vivres et en eau satisfaisant – compte tenu de l'effectif de l'équipage ainsi que de la durée et du caractère du voyage – quant à la quantité, la valeur nutritive, la qualité et la variété; elle imposait de plus un aménagement et un équipement du service de cuisine et de table à bord de tout navire qui permettent de fournir des repas convenables aux membres de l'équipage. La deuxième exigeait des cuisiniers de navire qu'ils soient titulaires d'un certificat de capacité obtenu après avoir réussi un examen prescrit par l'autorité compétente, y compris des épreuves théoriques et pratiques portant sur la préparation des aliments et la manipulation et le stockage des aliments à bord des navires. Les principes directeurs seront également valables pour les Etats ayant ratifié les conventions nos 68 et 69, mais pas encore la MLC, 2006.

1.3. Structure de la MLC, 2006

8. La MLC, 2006, se compose de trois parties distinctes mais reliées entre elles, à savoir les articles, les règles et le code. Les articles et les règles énoncent les droits et principes fondamentaux ainsi que les obligations fondamentales des Etats Membres ayant ratifié la convention. Le code indique comment les règles doivent être appliquées. Il se compose d'une partie A (normes obligatoires) et d'une partie B (principes directeurs non obligatoires). Les dispositions des règles et du code sont regroupées sous les cinq titres suivants:

- Conditions minimales requises pour le travail des gens de mer à bord d'un navire (titre 1).
- Conditions d'emploi (titre 2).
- Logement, loisirs, alimentation et service de table (titre 3).
- Protection de la santé, soins médicaux, bien-être et protection en matière de sécurité sociale (titre 4).
- Respect et mise en application des dispositions (titre 5).

9. Considérée dans son ensemble, la MLC, 2006, couvre la plupart des aspects liés aux conditions de vie et de travail des gens de mer. Dans son article II 1 *f)*, les gens de mer sont définis comme toutes les personnes employées, engagées ou travaillant à quelque titre que ce soit à bord d'un navire auquel la convention s'applique. Cette définition englobe donc non seulement l'équipage assurant la navigation ou l'exploitation du navire, mais aussi le

personnel hôtelier travaillant à bord, par exemple. Les cuisiniers et le personnel chargé du service de table sont par conséquent protégés par la convention.

1.4. MLC, 2006: Règle 3.2, norme A3.2 et principe directeur B3.2 – Alimentation et service de table

10. Bien que d'autres dispositions de la MLC, 2006, s'appliquent aux cuisiniers de navire, les présentes directives sont centrées sur la règle 3.2, la norme A3.2 et le principe directeur B3.2, relatifs aux cuisiniers de navire, reproduits ci-après pour en faciliter la consultation.

RÈGLE 3.2 – ALIMENTATION ET SERVICE DE TABLE

Objet: Assurer aux gens de mer une alimentation de bonne qualité, y compris l'eau potable, servie dans des conditions d'hygiène réglementées

1. Tout Membre doit veiller à ce que les navires qui battent son pavillon transportent à bord et fournissent de la nourriture et de l'eau potable d'une qualité appropriée, dont la valeur nutritionnelle et la quantité répondent aux besoins des personnes à bord, en tenant compte de leurs appartenances culturelles et religieuses différentes.

2. Les gens de mer à bord d'un navire sont nourris gratuitement jusqu'à la fin de leur engagement.

3. Les gens de mer employés comme cuisiniers de navire chargés de la préparation des repas doivent posséder la formation et les qualifications requises pour ce poste.

NORME A3.2 – ALIMENTATION ET SERVICE DE TABLE

1. Tout Membre doit adopter une législation ou d'autres mesures visant à garantir des normes minimales en ce qui concerne la quantité et la qualité de l'alimentation et de l'eau potable ainsi que des normes relatives au service de table pour les repas servis aux gens de mer à bord des navires qui battent son pavillon et doit, par des activités éducatives, faire connaître les normes visées au présent paragraphe et en promouvoir l'application.

2. Tout Membre veille à ce que les navires qui battent son pavillon observent les normes minimales suivantes:

a) un approvisionnement suffisant en vivres et en eau potable, d'une valeur nutritive, d'une qualité et d'une variété satisfaisantes, compte tenu du nombre de gens de mer à bord, de leur religion et de leurs habitudes culturelles en matière alimentaire ainsi que de la durée et de la nature du voyage;

b) un aménagement et un équipement du service de cuisine et de table qui permettent de fournir aux gens de mer des repas convenables, variés et nutritifs, préparés et servis dans des conditions d'hygiène satisfaisantes;

c) un personnel de cuisine et de table convenablement formé ou ayant reçu l'instruction nécessaire.

3. Les armateurs veillent à ce que les gens de mer engagés comme cuisinier de navire soient formés, qualifiés et reconnus compétents pour le poste conformément aux dispositions de la législation du Membre concerné.

4. Les prescriptions visées au paragraphe 3 de la présente norme incluent la nécessité de suivre avec succès un cours de formation agréé ou reconnu par l'autorité compétente, portant sur l'aptitude pratique à faire la cuisine, l'hygiène personnelle et l'hygiène alimentaire, le stockage des vivres, la gestion des stocks, et la protection de l'environnement et la santé et la sécurité dans le service de cuisine et de table.

5. A bord des navires opérant avec un effectif prescrit de moins de dix personnes qui, en raison de la taille de l'équipage ou du mode d'exploitation, peuvent ne pas être tenus par l'autorité compétente d'avoir à bord un cuisinier pleinement qualifié, quiconque prépare la nourriture dans la cuisine doit avoir reçu une formation ou une instruction dans des domaines incluant l'hygiène alimentaire et personnelle ainsi que la manipulation et le stockage des aliments à bord.

6. Dans des circonstances d'extrême nécessité, l'autorité compétente peut délivrer une dispense autorisant un cuisinier qui n'est pas pleinement qualifié à servir sur un navire donné et pour une période déterminée, jusqu'au port d'escale approprié suivant ou pour une période ne dépassant pas un mois, à condition que la personne à qui la dispense est accordée ait reçu une formation ou une instruction dans des domaines incluant l'hygiène alimentaire et personnelle ainsi que la manipulation et le stockage des aliments à bord.

7. Conformément aux procédures prévues au titre 5 en matière de conformité continue des dispositions, l'autorité compétente exige que des inspections documentées fréquentes soient menées à bord des navires, par le capitaine ou sous son autorité, dans les domaines suivants:

a) l'approvisionnement en vivres et en eau potable;

b) tous locaux et équipements utilisés pour le stockage et la manipulation des vivres et de l'eau potable;

c) la cuisine et toute autre installation utilisée pour la préparation et le service des repas.

8. Aucun marin de moins de 18 ans ne doit être employé ou engagé ou travailler comme cuisinier de navire.

PRINCIPE DIRECTEUR B3.2 – ALIMENTATION ET SERVICE DE TABLE

PRINCIPE DIRECTEUR B3.2.1 – INSPECTION, ÉDUCATION, RECHERCHE ET PUBLICATION

1. En coopération avec d'autres agences et organisations compétentes, l'autorité compétente devrait recueillir des informations à jour sur la nutrition et sur les méthodes d'achat, de stockage et de conservation des vivres, ainsi que sur la façon de préparer et de servir les repas, compte tenu des spécificités du service de table à bord d'un navire. Ces informations devraient être mises gratuitement ou à un coût raisonnable à la disposition des fabricants et des commerçants spécialisés dans la fourniture de vivres ou de matériel de cuisine et de table pour les navires, des capitaines, maîtres d'hôtel et cuisiniers de navire, et des organisations d'armateurs et de gens de mer intéressées. A cette fin, il faudrait utiliser des moyens appropriés de diffusion, tels que manuels, brochures, affiches, graphiques ou annonces dans des périodiques professionnels.

2. L'autorité compétente devrait faire des recommandations en vue d'éviter le gaspillage de vivres, de faciliter le maintien d'un niveau adéquat d'hygiène et d'assurer une organisation du travail optimale.

3. En coopération avec des agences et des organisations compétentes, l'autorité compétente devrait élaborer du matériel didactique et diffuser des informations à bord concernant les méthodes propres à assurer une alimentation et un service de table satisfaisants.

4. L'autorité compétente devrait coopérer étroitement avec les organisations d'armateurs et de gens de mer intéressées et avec les autorités nationales ou locales qui s'occupent des questions d'alimentation et de santé; elle pourra en cas de besoin recourir aux services de ces autorités.

1. Ne devraient obtenir un certificat de capacité comme cuisinier de navire que les gens de mer qui remplissent les conditions suivantes:

a) avoir servi en mer pendant une période minimum fixée par l'autorité compétente et qui peut varier en fonction des qualifications ou de l'expérience pertinentes des intéressés;

b) avoir réussi l'examen prescrit par l'autorité compétente ou un examen équivalent à l'issue d'un cours de formation agréé pour les cuisiniers.

2. L'examen prescrit peut être organisé et le certificat délivré soit directement par l'autorité compétente, soit, sous le contrôle de celle-ci, par une école de cuisine agréée.

3. L'autorité compétente devrait prévoir la reconnaissance, le cas échéant, des certificats de capacité de cuisinier de navire délivrés par des Membres ayant ratifié la présente convention ou la convention (n° 69) sur le diplôme de capacité des cuisiniers de navire, 1946, ou par toute autre institution agréée.

1.5. Dispositions relatives à la mise en application de la MLC, 2006

11. Des prescriptions en matière de mise en application et de conformité figurent dans les articles et le titre 5 de la convention. L'Etat du pavillon doit vérifier, par un système efficace et coordonné d'inspections périodiques, de surveillance et d'autres mesures de contrôle, que les navires respectent les prescriptions telles qu'elles sont mises en œuvre par la législation nationale, les accords collectifs ou autres mesures de mise en œuvre de la MLC, 2006. Les navires d'une jauge brute égale ou supérieure à 500 qui effectuent des voyages internationaux doivent être certifiés pour ce qui concerne leur conformité avec les prescriptions de la convention et avoir à bord un certificat de travail maritime et une déclaration de conformité du travail maritime.

12. La déclaration de conformité du travail maritime comporte deux parties. La partie I, qui doit être remplie par l'Etat du pavillon, doit faire référence aux détails pertinents des prescriptions nationales portant application de la MLC, 2006. La partie II, remplie par l'armateur, indique les mesures que ce dernier a prises pour assurer la conformité permanente du navire avec ces prescriptions de l'Etat du pavillon. La norme A5.1.3.10 *b)* exige des armateurs qu'ils apportent, dans la partie II de la déclaration, la preuve de la conformité continue avec les prescriptions nationales entre deux inspections ainsi que des mesures proposées pour assurer une amélioration continue.

13. Une inspection doit permettre de s'assurer que les prescriptions de la règle 3.2 et de la norme A3.2 concernant l'alimentation et le service de table – l'un des 14 aspects des conditions de travail et de vie dont la certification est obligatoire – sont effectivement appliquées pour qu'un certificat de travail maritime puisse être délivré.

1.6. But des directives

14. Les prescriptions à suivre concernant la formation et les qualifications des cuisiniers de navire sont celles établies par les lois et règlements nationaux pertinents, les accords collectifs ou autres mesures d'application de la MLC, 2006. Celle-ci définit les prescriptions qui doivent être respectées au niveau national. Les présentes directives se rapportent uniquement aux prescriptions de la MLC, 2006, et il ne faut y voir que des indications d'ordre général. Par conséquent, les indications plus détaillées fournies dans les

chapitres 3 et 4 ci-dessous ne vaudront pas nécessairement dans leur totalité pour l'ensemble des pays.

15. Les présentes directives rendent compte des prescriptions énoncées dans les articles, les règles et la partie A du code, et notamment de la nécessité, pour les Etats Membres de l'OIT, de dûment envisager de s'acquitter de leurs obligations de la manière prescrite dans la partie facultative du code (partie B). Cela signifie qu'il peut exister des différences de détail entre les dispositions de la MLC, 2006, et les dispositions nationales prises pour assurer la mise en œuvre de la règle 3.2.

16. Les directives sont un outil destiné à aider l'autorité compétente à mettre en œuvre la MLC, 2006. Dans l'article II 1 *a)*, l'autorité compétente est définie comme le ministre, le service gouvernemental ou toute autre autorité habilitée à édicter et à faire respecter les règlements, arrêtés ou autres instructions ayant force obligatoire dans le domaine visé par la disposition concernée.

1.7. Structure des directives

17. Les directives sont organisées de manière à donner des indications de plus en plus détaillées sur les qualifications et la formation exigées des cuisiniers de navire. Le chapitre 2 porte sur les prescriptions minimales prévues par la règle 3.2. Le chapitre 3 détermine les responsabilités des différentes personnes chargées de la fourniture et de la préparation des aliments. Le chapitre 4 définit les compétences des cuisiniers de navire dûment formés et qualifiés. L'annexe présente les bonnes pratiques concernant les cuisiniers de navire.

2. Prescriptions minimales concernant les cuisiniers de navire

18. L'accès gratuit à une nourriture convenable et à de l'eau potable d'une qualité appropriée à bord des navires est indispensable à la santé et au bien-être des gens de mer. Les normes minimales pour l'alimentation et la préparation des repas à bord des navires, telles qu'elles sont définies par la règle 3.2.1 et 2 et la norme A3.2.1 et 2, portent sur la quantité, la valeur nutritive, la qualité et la variété des aliments, selon la durée et la nature du voyage et le nombre de personnes à bord. De plus, il doit être dûment tenu compte des obligations religieuses des gens de mer et de leurs habitudes culturelles en matière alimentaire. Pour les exigences liées aux inspections des Etats du pavillon, on se reportera aux *Directives pour les inspections des Etats du pavillon en vertu de la convention du travail maritime, 2006*.

19. Conformément à la norme A3.2.8, aucun marin de moins de 18 ans ne doit être employé ou engagé pour travailler comme cuisinier de navire.

2.1. Responsabilités de l'autorité compétente

20. La norme A3.2.4 prévoit que l'autorité compétente doit approuver ou reconnaître les cours de formation destinés aux cuisiniers de navire. Autrement dit, elle doit évaluer les établissements de formation pour s'assurer que le niveau d'acquisition des compétences essentielles requises de la part des cuisiniers est suffisant pour permettre aux gens de mer concernés de préparer une nourriture nutritive et convenable durant le voyage.

21. L'autorité compétente devrait prescrire une période minimale de service en mer avant de pouvoir exercer la fonction de cuisinier de navire. Elle a toute latitude de modifier la durée de cette période minimale afin de tenir compte des qualifications ou de l'expérience. Cela signifie que cette période de service en mer peut être accomplie dans l'exercice de fonctions différentes à bord, et en dehors de la cuisine.

22. Le cuisinier de navire devrait recevoir un certificat, ou toute autre forme d'attestation, délivré(e) soit directement par l'autorité compétente, soit soumis à son contrôle s'il a été émis par un établissement de formation agréé. Dans ce dernier cas, elle doit s'assurer que l'établissement en question emploie une méthode d'évaluation des élèves cuisiniers de navire qui puisse confirmer que ces derniers ont les compétences requises pour préparer les aliments en toute sécurité à bord des navires. L'autorité compétente doit aussi: déterminer la méthode d'évaluation et d'attestation des cuisiniers de navire qui travaillent sur des navires et sont cependant dépourvus d'attestations de leurs qualifications délivrées par un établissement de formation agréé; déterminer s'il convient de reconnaître des certificats ou d'autres documents délivrés par les autorités compétentes d'autres Etats et définir la procédure à suivre pour ce faire; et préciser quels documents doivent se trouver à bord aux fins d'inspection.

23. L'évaluation s'effectue par le biais d'un examen. Le cuisinier de navire devrait réussir l'examen prescrit par l'autorité compétente ou un examen équivalent à l'issue d'un cours de formation agréé pour les cuisiniers. L'examen prescrit peut être organisé soit directement par l'autorité compétente, soit, sous le contrôle de celle-ci, par une école de cuisine agréée. Il devrait comprendre des épreuves écrites ou orales ainsi que pratiques. Le contrôle des compétences pratiques peut prendre la forme d'une épreuve axée sur un projet couvrant l'ensemble des compétences, de la commande des provisions à la cuisine pratique, en passant par le service. L'examen devrait porter sur la cuisine pratique,

l'hygiène alimentaire et personnelle, le stockage des aliments, le contrôle des stocks ainsi que la protection de l'environnement et la santé et la sécurité dans le cadre de la préparation des repas. Le cuisinier de navire devrait recevoir une attestation de réussite à l'examen.

24. Les méthodes d'évaluation décrites ci-dessus pourraient, dans certaines situations, poser des problèmes d'application pratique. C'est le cas en particulier des situations où les cuisiniers de navire ont accompli avec succès leurs tâches en mer pendant une période donnée sans pour autant avoir suivi au préalable une formation agréée. L'autorité compétente devrait alors déterminer d'autres méthodes d'attestation de cuisiniers de navire qui, selon elle, répondent aux prescriptions de la convention et aux besoins pratiques du cuisinier de navire concerné.

25. L'autorité compétente devrait envisager de dresser une liste des établissements agréés pour la formation des cuisiniers de navire afin de faciliter la vérification et l'inspection.

26. Conformément à la norme A3.2.7, l'autorité compétente doit exiger que des inspections documentées soient fréquemment menées à bord des navires, par le capitaine ou sous son autorité, en ce qui concerne: l'approvisionnement en vivres et en eau potable; l'ensemble des locaux et équipements utilisés pour le stockage et la manipulation des vivres; et la cuisine et toute autre installation utilisée pour la préparation et le service des repas.

27. L'autorité compétente peut aussi envisager de publier des informations sur l'alimentation et les méthodes d'achat, d'emmagasinage et de conservation des vivres, ainsi que sur la préparation et le service des repas à bord des navires.

3. Répartition des responsabilités et des obligations

28. L'objet de la présente section est d'établir les responsabilités et obligations de l'armateur, du capitaine et des cuisiniers de navire en lien avec la règle 3.2 et la fourniture et la préparation des repas pour l'équipage à bord des navires.

3.1. L'armateur

29. L'armateur est défini par l'article II 1 *j)* de la MLC, 2006. En application de la norme A5.1.3.10 *b)*, la partie II de la déclaration de conformité du travail maritime est établie par l'armateur et doit énoncer les mesures adoptées pour assurer une conformité continue avec les prescriptions nationales concernant l'alimentation et le service de table ainsi que les mesures proposées pour assurer une amélioration continue. La partie II de la déclaration de conformité devrait aussi fournir des informations sur la fréquence des inspections, les documents recueillis et les procédures à suivre en cas de défaut de conformité constaté.

30. L'armateur devrait définir les responsabilités spécifiques du capitaine en ce qui concerne l'alimentation, le service de table et l'hygiène en vertu de la MLC, 2006.

3.1.1. Gratuité des repas fournis aux marins

31. La règle 3.2 prévoit que les gens de mer à bord d'un navire sont nourris gratuitement jusqu'à la fin de l'engagement.

3.1.2. Vivres en quantité suffisante et de bonne qualité

32. Les vivres et l'eau potable fournis devraient être d'une valeur nutritive, d'une qualité et d'une variété satisfaisantes, compte tenu du nombre de gens de mer à bord, de leur religion et de leurs habitudes culturelles en matière alimentaire, ainsi que de la durée et de la nature du voyage. Les armateurs devraient établir des normes et des procédures minimales pour garantir la qualité et la quantité des vivres à bord. Plusieurs systèmes distincts d'achat et de restauration sont utilisés dans les transports maritimes internationaux. L'armateur devrait veiller à ce que soit mis en place un système qui permette que des fournitures en quantité et en qualité suffisantes soient chargées à bord. Il devrait en outre prévoir des quantités suffisantes lorsque le navire doit pénétrer dans des zones de piratage à haut risque [1]. Le navire devrait posséder des installations en nombre suffisant pour stocker les produits congelés, réfrigérés et secs. Des installations adaptées sont essentielles pour préserver la qualité des fournitures.

33. L'armateur devrait veiller à ce qu'il y ait des examens systématiques et réguliers de la quantité et de la qualité des vivres pour s'assurer qu'une évaluation adéquate et des mesures correctrices puissent avoir lieu au moment opportun afin que l'on puisse assurer à tout moment à l'équipage des repas convenables, variés et nutritifs tenant compte de leur religion et de leurs habitudes culturelles en matière alimentaire. L'armateur devrait faire en

[1] Plus particulièrement dans les citadelles.

sorte que les membres de l'équipage connaissent leurs rôles et responsabilités à cet égard au moyen de procédures ou d'une formation.

3.1.3. Eau potable d'une bonne qualité en quantité suffisante

34. La MLC, 2006, impose aux armateurs de veiller à assurer un approvisionnement suffisant en eau potable d'une qualité satisfaisante compte tenu du nombre de gens de mer à bord ainsi que de la durée et de la nature de voyage.

35. Les armateurs devraient fournir un système de distribution d'eau potable garantissant un approvisionnement en eau potable salubre. La qualité de l'eau pourra être testée pour vérifier sa conformité avec les normes nationales, régionales ou celles de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) [2].

36. L'armateur devrait établir des procédures et des normes minimales pour la quantité et la qualité de l'eau potable à bord de chaque navire compte tenu de la nature du voyage, du nombre de gens de mer à bord, etc. Les systèmes de distribution à bord sont normalement entretenus par des mécaniciens. Les amateurs devraient s'assurer que les mécaniciens sont qualifiés pour faire fonctionner les systèmes de distribution d'eau potable et vérifier régulièrement la qualité de l'eau. Il devrait également y avoir un plan pour l'entretien du système de distribution d'eau, y compris une documentation sur la qualité de l'eau ainsi qu'un plan d'action d'urgence lorsque les tests révèlent un problème dans la qualité de l'eau. Les procédures devraient également indiquer les rôles et responsabilités des membres d'équipage pour ce qui a trait à l'eau potable.

3.1.4. Réduire au minimum les effets de l'eau de mer polluée

37. L'armateur et le capitaine devraient prendre des mesures pour réduire au minimum les risques liés à la pollution de l'eau de mer et à la consommation de fruits de mer issus de ces eaux.

3.1.5. Appui et ressources nécessaires au cuisinier de navire

38. L'armateur et le capitaine devraient prévoir l'appui et les ressources nécessaires pour permettre au cuisinier de navire d'exécuter ses fonctions, notamment en veillant à ce qu'il y ait un nombre suffisant de marins dans la cuisine. Il faudrait aussi qu'ils prennent en considération les éléments suivants: le travail supplémentaire qu'engendre la préparation de repas tenant compte des spécificités religieuses et culturelles d'une équipe mixte; la présence éventuelle d'autres personnes autorisées à bord; et le fait que les marins présents à bord risquent d'être en nombre supérieur à l'effectif prescrit.

3.1.6. Formation en matière d'hygiène alimentaire et personnelle

39. L'armateur devrait veiller à ce que des procédures de sécurité et santé adéquates soient mises en place à bord du type de navire concerné, et à ce que la formation porte sur la

[2] OMS: *Directives de qualité pour l'eau de boisson*, quatrième édition (OMS, 2011); OMS: *Guide to ship sanitation*, troisième édition, 2011.

manipulation des vivres et l'hygiène individuelle à bord pour garantir que les repas seront préparés et servis dans des conditions d'hygiène.

3.1.7. Aménagement et équipement de la cuisine et des magasins

40. L'armateur devrait s'assurer que l'équipement de la cuisine et des magasins est adapté pour permettre le stockage adéquat de l'avitaillement en volume suffisant pour la durée du voyage, un milieu de travail sûr et adapté, la préparation de repas variés et nutritifs et servis dans des conditions d'hygiène conformément aux principes généraux sur les procédures suffisantes concernant la sécurité et l'entretien de l'équipement et la sécurité du travail énoncés dans la MLC, 2006, et le Code ISM.

41. La cuisine et les magasins devraient être conçus pour garantir des conditions d'ordre et d'hygiène et un accès aisé pour chercher les produits et nettoyer les magasins. La circulation devrait être aisée et il devrait y avoir suffisamment d'espace pour ranger les vivres dans des conditions de sécurité dans la cuisine. Ainsi, on devrait pouvoir utiliser un plan de travail, des machines, des équipements sans risque pour les membres de l'équipage de se blesser. Dans la cuisine, il est essentiel de veiller à ce qu'il y ait suffisamment d'espace pour séparer les produits crus et les garder hors de contact avec le sol.

42. L'armateur et le capitaine devraient veiller à ce que les procédures relatives à la gestion des déchets s'appliquent aussi aux déchets de cuisine.

43. L'armateur devrait fournir les vêtements et équipements de protection nécessaires conformément à la règle 4.3 de la MLC, 2006 – Protection de la santé et de la sécurité et prévention des accidents.

3.1.8. Lois et réglementations nationales ou autres mesures

44. L'armateur devrait veiller à ce que le navire respecte les lois et réglementations nationales, les conventions collectives ou les autres mesures pertinentes mettant en œuvre la MLC, 2006.

3.2. Le capitaine

45. Il devrait incomber au capitaine de respecter les procédures en matière de cuisine établies par l'armateur et de prendre les mesures appropriées et d'informer ce dernier conformément aux procédures établies en cas de manquement constaté.

46. Le capitaine devrait confirmer que les cuisiniers de navire possèdent les documents nécessaires montrant qu'ils sont qualifiés et formés pour exercer leurs fonctions.

47. La norme A3.2 fait obligation au capitaine, ou à une personne désignée par ce dernier, de s'assurer que des inspections documentées sont fréquemment menées à bord des navires pour vérifier qu'il y a suffisamment de vivres de bonne qualité et d'eau potable à bord et que l'équipement et les installations de stockage de la cuisine sont en bon état, comme exposé dans les parties 3.2.1 et 3.2.2 ci-après.

3.2.1. Vivres

48. D'une manière générale, les procédures de restauration et d'achat varient d'un navire à l'autre. Le rôle et les responsabilités du capitaine dépendent du niveau d'autorité délégué au cuisinier de navire par les politiques de l'armateur et les conventions collectives. Il incombe au capitaine d'instaurer de bonnes relations de travail avec le cuisinier de navire et de faire le nécessaire pour que le cuisinier de navire puisse servir des repas convenables, variés et nutritifs.

49. Les inspections menées par le capitaine devraient révéler notamment dans la documentation si la fourniture de vivres et d'eau potable est suffisante. Les inspections devraient avoir lieu régulièrement, de préférence sur une base hebdomadaire et comporter des informations données par le cuisinier de navire sur l'état des provisions, y compris la qualité et la variété des aliments. Le capitaine devrait mettre en place un système permettant de contrôler s'il y a sous ou sur-approvisionnement afin d'en avertir l'armateur.

3.2.2. Inspection de l'équipement de la cuisine et des locaux d'entreposage

50. La norme A3.2 oblige le capitaine à fréquemment inspecter l'équipement utilisé pour le stockage et la manipulation des vivres et de l'eau potable. Le capitaine devrait établir des procédures d'inspection systématique et veiller à ce qu'il soit convenablement remédié à tout manquement. L'inspection devrait inclure une observation visuelle directe et un déplacement dans la cuisine et les zones d'entreposage. Elle devrait conduire à confirmer que l'équipement est sûr et peut être complètement nettoyé, et que les parties pertinentes d'un programme d'auto-évaluation mis en place sont suivies comme prévu. Le capitaine devrait maintenir une communication systématique avec le cuisinier de navire pour s'assurer que les informations sont régulièrement partagées.

4. Compétences des cuisiniers de navire

4.1. Vue d'ensemble

51. Le présent chapitre porte sur les compétences que les cuisiniers de navire doivent acquérir pendant leur période d'instruction ou de formation. Les recommandations en matière de qualifications et les prescriptions relatives à la formation des cuisiniers de navire tiennent compte du fait que les cuisiniers de navire peuvent gérer les tâches liées au fonctionnement général des cuisines, notamment l'achat des provisions et la préparation des aliments proprement dite.

52. Les cuisiniers de navire doivent posséder les compétences, l'appui et les ressources nécessaires pour servir en quantité appropriée une nourriture de qualité, nutritive, qui tienne compte des diverses appartenances culturelles et religieuses et qui réponde aux exigences en matière d'hygiène. Savoir garantir l'hygiène à l'intérieur et aux abords de la cuisine est une compétence cruciale pour les cuisiniers de navire, et la règle 3.2 dispose expressément que la nourriture à bord doit être servie dans des conditions d'hygiène satisfaisantes. Savoir comment stocker et manipuler les aliments dans le respect des règles d'hygiène est essentiel pour prévenir les maladies d'origine alimentaire.

53. Les paragraphes consacrés à l'aptitude pratique à faire la cuisine insistent sur la nécessité, pour les cuisiniers de navire, de bien connaître les procédés utilisés à l'intérieur et aux abords de la cuisine – étant entendu qu'il doit être possible de conserver des aliments à bord pendant un certain temps, et sur le fait que le cuisinier de navire doit disposer d'une grande variété d'ingrédients de base de bonne qualité.

54. Les denrées alimentaires dont la durée de conservation est la plus courte doivent être consommées en premier au cours du voyage. Elles doivent être utilisées de manière économique, rationnelle et variée. Les repas servis aux membres d'équipage doivent être nutritifs, variés et de bonne qualité. Ils doivent également tenir compte des besoins particuliers (membres de l'équipage souffrant de diabète, d'intolérance alimentaire, d'allergie, etc.). Par ailleurs, le cuisinier de navire doit être sensibilisé à l'importance des aspects culturels, religieux et sociaux des repas à bord. La règle 3.2 prévoit expressément qu'il doit être tenu compte des appartenances culturelles et religieuses des membres de l'équipage.

55. Les cuisiniers de navire ont besoin des compétences requises pour répondre aux attentes de l'armateur, du capitaine et des gens de mer quant à la manière de préparer les repas à partir des ingrédients de base. Les plats préparés, équilibrés d'un point de vue nutritionnel, ou les produits partiellement transformés ne devraient être utilisés que sur une courte période.

56. Le présent chapitre porte également sur les autres compétences que les cuisiniers de navire sont censés posséder – sécurité sur le lieu de travail, communication ou autres compétences de base, par exemple compétences en calcul nécessaires pour adapter les quantités prévues dans la recette d'un plat en fonction du nombre de personnes qui prendront ce plat lors d'un repas donné.

4.2. Préparation des aliments – Compétences de base

4.2.1. Menus

57. Le cuisinier de navire devrait:

- connaître les différents types de menus et leurs différences;
- être capable de lire, comprendre et suivre une recette, avoir des connaissances en matière de nutrition, d'ingrédients de base, de techniques de préparation et d'exigences culturelles et religieuses, et être apte à utiliser ces compétences pour la planification des menus;
- connaître, le cas échéant, le livre de recettes de la compagnie;
- connaître les règles régissant la composition des menus;
- être capable d'estimer la quantité de restes pour les inclure dans les menus, en réduisant le gaspillage de nourriture, tant sur le long terme que dans la planification quotidienne;
- prendre en compte le rôle de tous les sens, du besoin de variété et de l'importance de la valeur nutritionnelle en planifiant les menus;
- être capable de comprendre l'importance de menus hebdomadaires, et être capable de les organiser et de les préparer;
- être capable de préparer un repas de sorte que les ingrédients conservent leur contenu nutritionnel tout en gardant un aspect appétissant;
- être conscient de l'aspect social des heures de repas et de ses conséquences pratiques sur la planification des menus, y compris en ce qui concerne certaines traditions, fêtes et occasions;
- connaître l'interaction entre les heures de repas et le rythme quotidien de travail à bord, ainsi que l'importance de cette interaction pour le service de repas et de collations;
- connaître ce qui constitue un régime diététique.

58. Afin de pouvoir concevoir et servir un menu varié, le cuisinier de navire devrait savoir et pouvoir utiliser des recettes, diverses méthodes de cuisine et des informations sur la façon dont les substances nutritives changent pendant la cuisson, en tenant compte des incidences nutritionnelles et gustatives.

59. Le cuisinier de navire devrait être capable de préparer:

- un buffet froid;
- des plats chauds ou froids;
- des plats à base d'œufs;
- des déjeuners légers;
- des soupes, en particulier des bouillons de base;
- des sauces, en particulier des fonds de sauce;

- des plats à base de différents types de riz, de nouilles et de pâtes;
- du poisson, de la viande et de la volaille;
- des garnitures et des accompagnements;
- des légumes;
- des desserts;
- du pain frais et des produits de boulangerie;
- de la cuisine internationale, en tenant compte des exigences culturelles et religieuses;
- des plats supplémentaires pour les personnes autorisées à bord (autres que les passagers).

4.2.2. Bases de la cuisine

60. Le cuisinier de navire devrait connaître la chimie alimentaire de base et savoir comment le stockage et la préparation des ingrédients de base influent sur la qualité et la valeur des ingrédients.

61. Le cuisinier de navire devrait aussi savoir comment évaluer la qualité des ingrédients de base et des aliments transformés ou semi-transformés, pouvoir choisir et utiliser des aliments saisonniers et locaux au moment d'acheter les provisions, et connaître les produits laitiers et leurs utilisations.

4.2.3. Compétences pratiques en cuisine

62. Dans une perspective pratique de la cuisine, le cuisinier de navire devrait avoir acquis les compétences théoriques nécessaires pour planifier, préparer et servir un menu varié et nutritif d'une manière pratique. Le cuisinier de navire devrait:

- être capable d'établir de bonnes méthodes de travail et des flux de production efficaces et, dans la pratique, des méthodes sûres de traitement des aliments pendant la préparation, telles que le découpage en filets, le désossage, le dégraissage et la découpe de la viande en évitant le gaspillage. Il est important que le cuisinier de navire ait une bonne vue d'ensemble des réserves et qu'il ait fixé un calendrier pour décongeler en temps voulu les aliments nécessaires;
- être capable de conjuguer les principes de variété, de réutilisation des restes et de prévention du gaspillage de nourriture;
- être capable de cuire au four du pain et d'autres produits de boulangerie ainsi que des pâtisseries, en utilisant diverses méthodes de cuisson au four, y compris de la levure sèche;
- savoir utiliser correctement les ustensiles et l'équipement dans la cuisine, par exemple le four, les planches à découper et les couteaux de cuisine, et connaître les différentes techniques de coupe;
- bien savoir utiliser correctement les tables à roulis (barres anti-tempête) et les dispositifs de blocage des casseroles en cas de mauvais temps;

- comprendre la valeur des conditions pratiques et d'hygiène pour la cuisine afin de faciliter la préparation de nourriture et d'améliorer les méthodes de travail;

- connaître les méthodes de conservation des aliments;

- être capable de préparer des repas en tenant compte du temps et des méthodes de préparation qui sont essentielles pour le goût final.

4.2.4. Méthodes de préparation

63. Le cuisinier de navire devrait savoir appliquer différentes techniques de préparation des aliments et connaître les avantages, inconvénients et utilisations habituelles de chaque technique, ainsi que les façons les plus courantes de préparer des aliments pour répondre à des exigences culturelles et religieuses particulières. Il devrait connaître les différentes coupes de boucherie et diverses méthodes de cuisson [1].

64. Le cuisinier de navire devrait aussi:

- savoir comment gérer la production pratique d'aliments chauds ou froids, notamment les différents types de viandes, de fruits et de légumes avec différents accompagnements, épices et méthodes de cuisson, en tenant compte de tous les sens (apparence, goût, couleur, composition, etc.) et en recourant à de bonnes méthodes de travail pour achever et servir les repas en temps voulu;

- savoir comment retenir le contenu nutritionnel, et connaître notamment les processus chimiques de cuisson qui ont des effets sur les ingrédients de base et leurs éléments nutritifs;

- connaître les températures idéales pour rôtir et les températures de cuisson à cœur de viandes, et comment utiliser et désinfecter un thermomètre à sonde;

- connaître l'importance de la méthode de cuisson pour la consistance, l'apparence et le goût d'un repas, et les bons principes pour servir des aliments;

- savoir comment prévoir et préparer des collations, et faire cuire au four du pain et des gâteaux.

4.2.5. Présentation et service

65. Un repas peut être servi et présenté de nombreuses façons. Les méthodes de présentation et de service, d'une manière générale, dépendent de la tradition, de la culture ou de la religion. Alors que, le plus souvent, le sens du goût est le même partout dans le monde, l'expérience gustative est toujours individuelle car elle reflète essentiellement une tradition et une expérience préalable.

66. Pour la plupart des gens, le moment du repas a une grande importance sociale, et il est donc important que le cuisinier de navire connaisse assez les besoins des gens de mer.

67. Le buffet est la façon la plus courante de servir les repas à bord de navires. La présentation d'un repas (couleur, odeur, goût) est essentielle pour ceux qui vont le consommer. Les

[1] Notamment, tous les types de rôtis; la cuisson à la broche; l'utilisation du micro-ondes; l'utilisation du bain-marie; la cuisson à la poêle; l'utilisation d'une friteuse; le blanchiment; la cuisson par ébullition; le pochage; la cuisson à la vapeur; le marinage; et la cuisson au four.

aliments chauds ou froids devraient être servis chauds ou froids. La température de service et la présentation du repas peuvent influencer beaucoup la perception du repas. Le cuisinier de navire devrait donc connaître les principes fondamentaux de présentation et de service.

4.2.6. Cuisine pratique dans des situations imprévues

68. Le cuisinier de navire devrait aussi pouvoir adapter les menus pendant le voyage en cas de situation imprévue.

69. Des difficultés particulières se posent à bord. Les conditions météorologiques peuvent être mauvaises, au point de rendre difficile la préparation du menu prévu. La sécurité prime toujours. Il devrait donc être possible de s'écarter du menu prévu en cas, par exemple, de gros temps ou de traversée plus longue que prévue, et de faire face aux difficultés des longues traversées en procédant comme il convient à la planification et à l'approvisionnement avant le départ.

70. Le cuisinier de navire devrait connaître les procédures requises pour accroître le niveau de sécurité dans la cuisine en cas de mauvais temps, par exemple en utilisant des tables à roulis (barres anti-tempête), des porte-objets, des brides et des casseroles à bord haut.

4.3. Administration, gestion et supervision

71. En ce qui concerne les achats, le rôle du cuisinier de navire varie selon les politiques de l'entreprise, les équipements de restauration et les compétences. Parfois, le capitaine s'occupe de la plupart des achats, dans d'autres cas, la collaboration est nécessaire. Un cuisinier de navire devrait pouvoir gérer les achats.

72. Tous les cuisiniers de navire devraient pouvoir avoir une vue d'ensemble des produits et les suivre systématiquement dans les lieux d'entreposage du navire, et prévenir le capitaine si des provisions manquent.

73. Les cuisiniers de navire devraient être tenus informés des éléments suivants: rotation des stocks et planification des repas; taille de l'équipage ou le nombre de personnes autorisées à bord du navire, présentes ou prévues; quantité des stocks; et durée de conservation, prix et qualité des aliments.

74. Un cuisinier de navire devrait être capable de commander des provisions.

75. Le cuisinier de navire devrait:

- savoir gérer les questions administratives et financières, la comptabilité et la planification des menus pour leur département;
- être capable de comprendre toutes les tâches administratives ayant trait aux activités de cuisine et à la production quotidienne d'aliments, parfois en collaboration avec le capitaine;
- être capable de planifier et entreprendre des tâches de gestion, superviser d'autres membres du personnel de restauration et fournir des instructions ou une formation de base.

4.4. Prévention des maladies d'origine alimentaire

4.4.1. Maladie d'origine alimentaire

76. Expression générale qui désigne une maladie ou affection causée par la consommation d'aliments contaminés, la «maladie d'origine alimentaire» est aussi appelée «intoxication alimentaire».

4.4.2. Les aliments peuvent entraîner des maladies

77. Le cuisinier de navire devrait connaître les facteurs les plus courants de contamination par des objets physiques, des substances chimiques et des micro-organismes. Les problèmes les plus graves dans la cuisine sont souvent entraînés par des micro-organismes et des virus. Pour veiller à une bonne hygiène, il faut connaître les micro-organismes et savoir comment ils peuvent se transmettre à la nourriture et comprendre les procédures nécessaires pour conserver correctement les aliments.

4.4.3. Aliments à haut risque

78. Le cuisinier de navire devrait connaître les aliments qui comportent tout particulièrement des risques. Parfois, des aliments étaient déjà contaminés lorsqu'ils ont été livrés aux navires en raison de défaillances pendant la production ou d'une rupture de la chaîne de réfrigération. Des produits alimentaires peuvent être facilement contaminés par des bactéries lorsqu'ils sont manipulés incorrectement. Des micro-organismes peuvent passer facilement à d'autres aliments à cause de méthodes de travail peu soignées. Tous les gens de mer dans la cuisine devraient suivre les procédures de sécurité des produits alimentaires même lorsqu'ils doivent servir rapidement le repas. Par ailleurs, les gens de mer devraient connaître les facteurs de croissance bactérienne qui peuvent entraîner la contamination d'aliments, y compris ceux qui comportent peu de risques.

4.4.4. Bactéries et autres micro-organismes pouvant être à l'origine de maladies

79. Le cuisinier de navire devrait savoir pourquoi certains micro-organismes peuvent être à l'origine de maladies, ce qu'il se passe lorsqu'ils pénètrent dans un organisme et comment ils peuvent se transmettre entre êtres humains et aliments, dans un sens comme dans l'autre.

80. Le cuisinier de navire devrait savoir que certains micro-organismes sont utiles aux aliments alors que d'autres provoquent leur pourrissement (ce qui se voit et se sent). Les micro-organismes les plus dangereux – les bactéries pathogènes – ne donnent pas d'indications de leur présence dans les aliments, ils sont invisibles à l'œil nu et ne sentent rien.

81. Le cuisinier de navire devrait aussi comprendre comment les bactéries se reproduisent, deviennent latentes et forment des spores; que le taux de reproduction des bactéries est influencé par la valeur nutritionnelle des aliments, la saison, l'humidité et la température; comment contrôler ces facteurs; ainsi que la notion d'«effet barrière» ou, en d'autres termes, la manière de traiter les aliments pendant leur production de façon à minimiser le risque de contamination avant leur livraison sur le navire.

4.4.5. Symptômes des maladies d'origine alimentaire

82. Le cuisinier de navire devrait avoir connaissance des éléments suivants:

- les bactéries qui occasionnent des maladies d'origine alimentaire et le nom de ces bactéries pathogènes;
- les produits alimentaires fortement susceptibles d'être infectés par des bactéries et qui peuvent donc occasionner des maladies d'origine alimentaire s'ils sont consommés une fois contaminés;
- les symptômes des maladies liées à l'alimentation;
- la période d'incubation entre la consommation de produits alimentaires contaminés et l'apparition de maladies liées à l'alimentation;
- les signes les plus courants des maladies d'origine alimentaire, les différentes évolutions possibles de ce type de maladie et les scénarios les plus graves dans lesquels ces maladies peuvent entraîner des complications, des séquelles irréversibles et la mort.

4.4.6. Prévention des maladies d'origine alimentaire

83. Le cuisinier de navire devrait savoir comment prévenir les maladies d'origine alimentaire. Il faut pour cela savoir:

- quelles actions peuvent être entreprises sur le lieu de travail;
- quelle influence ont le comportement et l'hygiène personnelle sur l'apparition de ces maladies;
- qu'il est primordial de maintenir l'ordre et de suivre des méthodes de travail soigneusement élaborées;
- qu'il convient de manipuler correctement les aliments et de prévenir la contamination croisée;
- qu'il faut conserver les aliments de manière appropriée et éviter l'apparition de parasites et de ravageurs;
- qu'il est important de surveiller la réfrigération et les températures;
- que les aliments doivent être cuits à une température adéquate;
- qu'il est important de laver la vaisselle, de disposer de vaisselle et de couverts propres et de prendre soin du matériel;
- à quel point la notion de propreté est primordiale;
- qu'il convient de disposer d'un système d'auto-évaluation et de procédures de suivi.

4.4.7. Contamination croisée

84. Le cuisinier de navire devrait comprendre en quoi consiste la contamination croisée, l'une des principales causes de maladies d'origine alimentaire. Il convient pour cela d'avoir connaissance des éléments suivants:

- la possibilité de prévenir efficacement la contamination croisée en adoptant de bonnes méthodes de travail;

- les raisons de l'importance d'une conservation bien structurée des aliments dans des lieux secs, des réfrigérateurs et des congélateurs;

- les moments au cours desquels une contamination croisée est le plus susceptible de se produire;

- le matériel utile à la prévention de ce type de contamination;

- la nécessité d'interdire l'accès de la cuisine au personnel non autorisé.

4.4.8. Système d'auto-évaluation de la sécurité alimentaire

Encadré 4.1
Note sur les systèmes de gestion de la sécurité alimentaire

Il existe un système internationalement reconnu de gestion de la sécurité sanitaire des aliments appelé HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point: Analyse des risques et points critiques pour leur maîtrise). Son objectif est de contrôler systématiquement certains points critiques liés à des facteurs ou procédés mesurables intervenant dans la production des aliments. Le système HACCP permet de recueillir des données sur les dysfonctionnements et de prendre des mesures correctives. Il peut être utilisé dans la navigation en général mais s'applique particulièrement aux navires à passagers. Lors de la mise en place d'un système d'auto-évaluation, les navires de charge ne transportant pas de passagers peuvent avoir intérêt à se familiariser avec les principes du système HACCP.

85. Le cuisinier de navire devrait bien connaître plusieurs systèmes de sécurité alimentaire et être conscient de l'importance des bonnes pratiques de fabrication, de l'auto-évaluation systématique et des principes HACCP. Les navires devraient prendre en compte les principes HACCP. Les lignes directrices suivantes servent de base à une approche systématique de l'auto-évaluation:

- Qu'est-ce qu'un programme d'auto-évaluation?

  – Un programme d'auto-évaluation comprend des procédures destinées à produire une documentation attestant que le capitaine ou le cuisinier de navire suit les procédures de contrôle et d'assurance de la qualité tout au long des processus pouvant avoir une incidence sur la production des aliments et la sécurité alimentaire dans la cuisine.

  – Un programme d'auto-évaluation peut être mis en œuvre dans le but de veiller à la conformité avec la législation en matière de sécurité alimentaire.

  – L'auto-évaluation s'appuie sur les PCC, à savoir les points critiques des processus de production et de cuisson qui peuvent être contrôlés.

  – L'auto-évaluation peut comprendre des procédures écrites formelles et d'autres moins formelles. Il s'agit par exemple de vérifier la température des aliments lorsqu'ils sont livrés, pendant leur préparation et lorsque les aliments cuits sont réchauffés ou refroidis.

- Qui est responsable d'un programme d'auto-évaluation?

  – Les procédures d'auto-évaluation devraient être établies par l'armateur.

  – Le capitaine devrait appliquer le programme d'auto-évaluation comme prévu et conformément à d'autres procédures relatives à la sécurité et à la maintenance à bord. Le cuisinier de navire devrait être en mesure de déterminer les points de

contrôle critiques et de démontrer, en cas de demande officielle, que les procédures en matière de sécurité alimentaire ont été mises en œuvre.

4.5. Hygiène alimentaire

4.5.1. Comment briser la chaîne des maladies d'origine alimentaire

86. Le cuisinier de navire devrait comprendre que les produits alimentaires doivent être protégés de façon à ne pas être contaminés; que la prolifération des bactéries doit être empêchée en évitant les conditions qui lui sont favorables, notamment l'humidité et la chaleur; que la chaîne de réfrigération doit être maintenue en contrôlant les températures, en relevant leurs variations et en agissant de manière appropriée lorsque ces variations se produisent; et que les bactéries présentes dans les aliments peuvent être détruites en cuisant ou en réchauffant ces aliments à une température adéquate.

4.5.2. Comment nettoyer et désinfecter la cuisine, le réfectoire et les lieux de stockage et pourquoi il est important de le faire

87. Le cuisinier de navire devrait savoir:

- quels sont les endroits à nettoyer et désinfecter et de quelle manière s'y prendre, ainsi que comment ces opérations peuvent permettre de lutter contre les micro-organismes et les ravageurs ou les parasites;
- comment utiliser le matériel et les produits de nettoyage et veiller à une dilution appropriée de ces produits;
- comment ranger les produits de nettoyage et l'équipement de protection individuelle;
- quels sont les produits de nettoyage et les désinfectants les plus dangereux ainsi que leurs effets sur l'homme et l'environnement;
- comment élaborer des plans et des procédures de nettoyage, ainsi que des plans de travail détaillés;
- comment des normes élevées en matière de nettoyage peuvent constituer un bon exemple et influencer le comportement des autres membres d'équipage.

4.5.3. Comment les aliments doivent être conservés et pourquoi il est important de maintenir les lieux de stockage en bon ordre

88. Le cuisinier de navire devrait savoir:

- comment conserver les aliments hautement périssables, périssables ou à longue durée de vie;
- comment lire l'étiquetage des dates;
- comment conserver les aliments secs de manière sûre et appropriée, en particulier une fois leur emballage ouvert;

- comment nettoyer et maintenir l'ordre dans les lieux de stockage et la cuisine;
- comment conserver au mieux la valeur nutritionnelle des légumes stockés;
- comment manipuler les produits alimentaires à la livraison et comment remplir les étagères (système du premier produit entré, premier produit sorti).

4.5.4. Comment manipuler les produits réfrigérés et congelés

89. Le cuisinier de navire devrait savoir:

- comment organiser les compartiments de réfrigération/congélation et instaurer le système du premier aliment entré, premier aliment sorti;
- comment stocker plusieurs types de produits alimentaires;
- quelles sont les températures idéales de réfrigération et de congélation;
- quelle est la durée de vie des aliments réfrigérés et comment prévenir la contamination croisée;
- comment décongeler et réemballer les aliments et comment utiliser des récipients agréés pour la conservation des aliments;
- comment contrôler et relever les températures des réfrigérateurs et des congélateurs.

4.5.5. Comment manipuler les aliments pendant leur préparation

90. Le cuisinier de navire devrait savoir:

- comment mettre en place des méthodes de travail et veiller à une bonne gestion des flux de produits;
- comment appliquer de bonnes méthodes de travail pendant les phases de nettoyage et de refroidissement;
- comment utiliser correctement le matériel, les ustensiles et les tables à roulis, y compris les couteaux de cuisine;
- quels groupes de produits doivent être conservés séparément pour éviter une contamination croisée;
- quelles sont les températures idéales pour rôtir et cuire à cœur les viandes et comment utiliser un thermomètre à sonde de navire.

4.5.6. Comment conserver et réchauffer les restes et comment les réutiliser

91. Le cuisinier de navire devrait savoir:

- comment veiller à la sécurité alimentaire au moment de réfrigérer les restes;
- qu'il est important d'indiquer des dates de réutilisation;

- comment assurer la température à cœur idéale des restes lorsqu'ils sont réchauffés à 165 degrés Fahrenheit ou 74 degrés Celsius;
- comment utiliser le four à micro-ondes et emballer les aliments de manière sûre avant de les y introduire;
- qu'en aucun cas les restes ne devraient être chauffés plus d'une fois;
- que les aliments servis réchauffés ne devraient pas être réutilisés.

4.5.7. Comment servir les aliments de manière sûre

92. Le cuisinier de navire devrait savoir:

- comment manipuler les aliments de manière sûre pendant un buffet;
- que, selon la règle générale, pour conserver leur qualité alimentaire, les denrées ne doivent pas être exposées sur buffet plus de trois heures;
- comment maintenir une chaleur et une fraîcheur constantes sur un buffet;
- comment refroidir correctement les aliments avant de les mettre au frais;
- comment maintenir une bonne hygiène sur les tables du réfectoire pendant les repas;
- comment utiliser un produit de nettoyage à base d'alcool pour se désinfecter les mains.

4.6. Hygiène personnelle

4.6.1. Hygiène personnelle

93. Le cuisinier de navire devrait savoir:

- qu'il est nécessaire que chacun assume ses responsabilités en matière d'hygiène personnelle;
- qu'il est impératif de se laver les mains et comment le faire correctement;
- quels vêtements il convient de porter en cuisine;
- quels facteurs peuvent mettre la santé d'autrui en danger;
- à quel point le comportement personnel importe, notamment donner l'exemple.

4.6.2. Infections de la peau

94. Le cuisinier de navire devrait avoir connaissance des causes d'allergies, des moyens de prévenir les infections de la peau et les allergies cutanées causées par des aliments, ainsi que des symptômes allergiques.

4.6.3. Gants

95. Les gants utilisés pour la préparation des aliments devraient être agréés et de bonne qualité. Il est important de savoir:

- que porter des gants ne dispense en aucun cas de se laver les mains entre les différentes phases de travail;
- dans quel cas porter des gants pour préserver la nourriture – notamment en cas de brûlure, coupure ou infection aux mains;
- quels sont les différents types de gants et comment prévenir la contamination croisée en portant des gants;
- désinfecter les gants cotte de mailles après chaque utilisation.

4.6.4. Quand un arrêt de travail est nécessaire pour préserver la santé d'autrui

96. Le cuisinier de navire devrait savoir quand, pour cause de maladie, il convient de ne pas travailler en cuisine, ce qu'il faut faire en cas de maladie et comment reprendre le travail sans mettre en danger la santé d'autrui.

4.7. Nutrition et santé – Menus équilibrés

4.7.1. Comprendre la nutrition

97. Les cuisiniers de navire devraient:

- connaître la composition des éléments du régime alimentaire et s'assurer qu'ils sont équilibrés sur le plan nutritionnel. Cela suppose de connaître les recommandations des autorités nationales compétentes ou de l'OMS et, notamment, le contenu et la composition des denrées – lipides, protéines, glucides, vitamines, minéraux, oligo-éléments;
- être capables d'élaborer un régime alimentaire qui permette à l'équipage de se nourrir correctement sur le long terme. Le régime doit être conforme aux exigences nationales ou internationales (OMS/Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)) en matière d'apports nutritionnels conseillés et composé en tenant compte des aspects culturels et religieux pertinents;
- être capables, sur la base du régime établi, d'élaborer des programmes d'achat, des menus, des recettes et plats divers dont le contenu énergétique puisse être calculé et évalué.

98. Le cuisinier de navire devrait disposer de notions de base en ce qui concerne:

- la physiologie alimentaire;
- les facteurs physiologiques;
- le métabolisme du corps humain;
- le rôle des nutriments;
- les recommandations en matière de glucides, fibres alimentaires, lipides, protéines, alcool, eau, sel, minéraux et vitamines;

- l'importance de l'alimentation et de l'exercice physique;
- la corrélation entre les maladies liées au mode de vie et l'alimentation.

4.7.2. Planifier – Achats et compétences

99. Le cuisinier de navire devrait:

- être capable d'élaborer un régime alimentaire varié qui réponde aux besoins nutritionnels du moment;
- connaître tous les groupes d'aliments, savoir de quoi se compose un régime alimentaire et comment les différents aliments sont utilisés;
- avoir connaissance des spécificités alimentaires liées à certaines cultures et religions;
- pouvoir lire, comprendre et suivre les indications d'une recette;
- être capable de planifier des menus pour une longue période;
- être capable, le cas échéant, de commander les produits alimentaires nécessaires aux menus prévus, en tenant dûment compte de l'usage des ingrédients de base et de l'incidence financière.

4.7.3. Allergies et intolérances alimentaires

100. Les cuisiniers de navire devraient avoir connaissance des différentes allergies et intolérances alimentaires et des éventuelles réactions qu'elles peuvent provoquer, y compris le fait que certaines de ces réactions allergiques et intolérances peuvent mettre la vie en danger. Il est important aussi qu'il connaisse les différences de réactions allergiques et de symptômes d'intolérances connues dans le monde. Le cuisinier de navire devrait savoir comment utiliser des aliments de substitution pour que le repas reste équilibré. Tous les cuisiniers de navire chargés de l'élaboration des repas quotidiens devraient:

- avoir des connaissances sur les allergies et intolérances alimentaires les plus répandues (et leurs causes);
- comprendre les conséquences de l'exposition à une substance à laquelle une personne est allergique ou intolérante;
- savoir que les allergies et intolérances alimentaires diffèrent d'une partie du monde à une autre;
- savoir recourir à des solutions de remplacement des produits causant des allergies ou des intolérances;
- savoir comment élaborer des régimes et des menus qui tiennent compte des allergies ou des intolérances de certains membres d'équipage (ce qui suppose aussi de connaître les produits de substitution appropriés);
- savoir communiquer avec les membres de l'équipage afin de connaître leurs allergies ou leurs intolérances.

4.7.4. Comprendre l'importance de la nutrition pour combattre les maladies liées au mode de vie

101. Les cuisiniers de navire devraient connaître le rôle de la nutrition dans la lutte contre les maladies liées au mode de vie – diabète, hypertension artérielle, difficultés respiratoires, accident vasculaire cérébral, maladies cardiovasculaires, cancer. Le cuisinier de navire devrait veiller à ce que les membres d'équipage aient la possibilité de se nourrir sainement.

102. Grâce à une alimentation équilibrée, tous les membres d'équipage devraient avoir un risque réduit d'être atteints d'une maladie liée au mode de vie et au surpoids. Par conséquent, le cuisinier de navire devrait être en mesure de planifier des menus conformes aux recommandations nationales et internationales.

4.8. Aspects religieux et culturels

103. Le cuisinier de navire devrait avoir des connaissances:

- des rites, traditions et règles associés à la nourriture et aux repas;
- des règles religieuses ou culturelles d'un régime alimentaire, y compris des exigences relatives à l'achat, la séparation, la préparation et la cuisson de certains types d'aliments pour des raisons culturelles et religieuses.

4.9. Autres connaissances de base

4.9.1. Compétences linguistiques

104. Des informations orales et écrites sur la nutrition devraient être communiquées à l'équipage dans la langue de travail utilisée à bord du navire.

105. Les cuisiniers de navire devraient avoir les compétences linguistiques qui leur permettent de suivre et de mettre en pratique des instructions et des recettes de cuisine.

4.9.2. Compétences en calcul

106. Les cuisiniers de navire devraient être en mesure de convertir des unités de mesure en recettes et d'évaluer le gaspillage.

4.9.3. Compétences générales de communication

107. Le cuisinier de navire devrait:

- comprendre qu'il est important pour le bien-être à bord de communiquer avec l'équipage. Il est important aussi que le cuisinier de navire maîtrise les principes les plus élémentaires de communication;
- être capable de demander respectueusement aux membres de l'équipage des renseignements sur leurs allergies alimentaires et autres restrictions ou besoins alimentaires afin d'adapter les plans de menu en conséquence. Le cuisinier de navire devrait être capable d'expliquer les limites du service de table et de déterminer quels arrangements permettraient de satisfaire les besoins de l'équipage;

- être capable de communiquer de manière constructive avec le capitaine en ce qui concerne la commande de provisions;
- être capable d'encadrer, d'instruire et de former d'autres gens de mer qui travaillent dans la cuisine;
- connaître les différentes attitudes culturelles en matière de communication.

4.10. Sécurité et santé au travail

4.10.1. Connaissance des dangers potentiels

108. Les cuisiniers de navire devraient être conscients des dangers qui peuvent être associés à la cuisine, à savoir: coupures en utilisant des couteaux (lésion la plus fréquente); échaudages; brûlures; coupures ou écrasements liés à l'utilisation de machines; lésions en soulevant une charge; brûlures caustiques; lésions en trébuchant ou en tombant.

4.10.2. Comportement sûr dans la cuisine

109. Les cuisiniers de navire devraient savoir comment se comporter de façon sûre dans la cuisine, notamment:

- veiller à ne pas prendre des postures corporelles inutilement fatigantes et à ce que les réserves soient rangées dans de bonnes conditions de sécurité en cas de gros temps;
- superviser la cuisine et veiller à ce que les magasins soient bien rangés et en bon ordre afin de prévenir les trébuchements et les chutes;
- mettre en lieu sûr les casseroles et autres ustensiles par grosse mer;
- manipuler en toute sécurité les couteaux;
- savoir utiliser les machines dans la cuisine;
- porter des vêtements appropriés et l'équipement de protection individuelle de type uniformes, tabliers, gilets (par exemple gilets antifroid), etc.;
- fixer les portes et les écoutilles;
- suivre le mode d'emploi des produits d'entretien;
- agir comme il se doit en cas d'incendie dans la cuisine.

4.10.3. Evaluation des risques

110. L'instruction et la formation devraient permettre au cuisinier de navire de contribuer à l'évaluation des risques, d'y associer les marins travaillant dans la cuisine et d'élaborer un plan de prévention des accidents et de la détérioration des équipements.

111. Le cuisinier de navire devrait savoir comment mener à bien les principales étapes de l'évaluation des risques, entre autres:

- identifier le potentiel d'accidents ou d'usure liés au travail en cuisine;
- procéder à une évaluation de la fréquence réelle des situations de danger, de l'ampleur de leurs conséquences, et la facilité ou difficulté à les prévenir;
- rechercher une solution en associant l'organisation de sécurité compétente et les marins travaillant dans la cuisine;
- établir un plan d'action par écrit en indiquant qui est responsable et à quel moment.

112. L'évaluation des risques est un processus constant, dynamique et participatif. Des mesures préventives devraient être évaluées et réexaminées à intervalles réguliers ou à la suite d'accidents ou de quasi-accidents. Le processus ne devrait pas faire intervenir seulement les personnes qui travaillent dans la cuisine – d'autres gens de mer peuvent aussi contribuer utilement à l'identification des risques potentiels et à l'élaboration de solutions plus sûres.

4.10.4. Connaissance du Code ISM et des systèmes de gestion de la sécurité

113. Le cuisinier de navire devrait:

- connaître le Code ISM;
- connaître, suivre et compléter les procédures adaptées à leurs tâches dans la cuisine et les zones connexes, assurer le fonctionnement du système et donner des instructions à ce sujet;
- connaître l'existence des comités de sécurité des navires.

4.10.5. Déclaration des lésions professionnelles

114. Le cuisinier de navire devrait connaître leurs responsabilités en matière de déclaration des lésions professionnelles et des lésions évitées de justesse.

115. Le cuisinier de navire devrait connaître les procédures d'après-incidents et les mesures correctives à prendre pour réduire au minimum le risque de toute nouvelle lésion ou d'exposition à des risques.

4.11. Premiers secours en cuisine

116. Les cuisiniers de navire devraient, comme tous les gens de mer, être capables d'assurer des soins d'urgence, mais ils devraient également savoir administrer des soins spécifiques pour les accidents susceptibles de se produire en cuisine, en particulier: incendies, accidents impliquant des machines, coupures, échaudage, brûlures caustiques et lésions par écrasement.

117. Il est important aussi que les membres d'équipage soient capables de déterminer à quel moment il convient de faire appel à une assistance médicale. L'autorité compétente et l'armateur ont le devoir d'assurer aux gens de mer un accès à des soins médicaux à bord et

à terre, conformément aux dispositions de la règle 4.1 et de la norme A4.1 de la MLC, 2006.

4.12. Lutte contre les incendies dans la cuisine

118. Les cuisiniers de navire devraient savoir comment éteindre l'huile en feu, en aucun cas avec de l'eau mais en étouffant les flammes. Compte tenu des questions relatives à l'utilisation de l'huile dans la cuisine, il est important que tous les membres d'équipage travaillant dans la cuisine reçoivent une formation conformément à la règle 1.3 de la MLC, 2006, qui dispose que les gens de mer ne doivent être autorisés à travailler à bord d'un navire que s'ils ont suivi avec succès une formation à la sécurité individuelle à bord des navires. Il est possible de réaliser cette formation en complétant la formation de base de la STCW.

4.13. Déchets

4.13.1. Prévention du gaspillage, hygiène et sécurité

119. La formation et l'instruction devraient aborder les questions relatives à la limitation du gaspillage de nourriture, à la prévention de la pollution et au contrôle de la propagation des maladies d'origine alimentaire.

4.13.2. Collecte des déchets

120. Le cuisinier de navire devrait suivre une formation à l'utilisation des systèmes de collecte de déchets les plus appropriés ou à la mise en place d'un tel système à bord. Il devrait savoir aussi quels sont les récipients les mieux adaptés à la collecte de déchets (poubelles avec couvercles et, de préférence, pédales) dans les cuisines et les réfectoires, et où les placer.

121. Le cuisinier de navire devrait être capable d'utiliser un tel système pour la collecte appropriée des déchets et savoir: comment désinfecter les poubelles et les conteneurs; à quelle fréquence collecter les déchets des différentes poubelles (les déchets de la cuisine, par exemple, devraient être collectés au moins une fois à la fin de chaque journée de travail); comment trier les déchets (plastique, métal, papier, autres combustibles); et comment veiller à la vérification régulière de la durée de vie des aliments conservés.

4.13.3. Stockage des déchets

122. Le cuisinier de navire devrait suivre une formation relative aux systèmes de stockage des déchets les plus adéquats. Tous les gens de mer travaillant dans les cuisines devraient savoir où stocker les déchets (dans une pièce fermée, non à proximité des magasins et des provisions, non à même le sol et dans des sacs qu'il est possible de fermer).

4.13.4. Elimination des déchets

123. Le cuisinier de navire devrait savoir comment éliminer les déchets de manière appropriée. Il devrait par exemple savoir quand broyer les déchets et quand les compresser.

124. Le cuisinier de navire devrait connaître les prescriptions contenues à l'annexe V de la Convention MARPOL relative aux plans de gestion des déchets et aux registres des

ordures, en ce qui concerne notamment les prescriptions relatives à l'enregistrement et à la documentation.

Annexe

Bonnes pratiques suggérées

L'annexe présente les bonnes pratiques concernant les cuisiniers de navire susceptibles de faciliter l'application de la règle 3.2.

Provisions de nourriture et d'eau

a) La quantité de vivres devrait être appropriée, compte tenu de l'effectif de l'équipage ainsi que de la durée et de la nature du voyage.

b) L'approvisionnement en vivres devrait aussi tenir compte des obligations religieuses et culturelles des divers membres d'équipage.

c) Pour s'assurer de la qualité des aliments, il convient de recourir à des fournisseurs de confiance, de procéder à un entreposage et une manipulation appropriés des aliments destinés à la préparation des repas, de planifier les menus et de prendre régulièrement l'avis de l'équipage.

d) Les provisions de nourriture doivent être systématisées et régulièrement contrôlées, de manière à pouvoir suivre l'évolution de la quantité et de la qualité des aliments.

e) Pour éviter toute pénurie de vivres, les provisions doivent être en quantité suffisante pour permettre la préparation d'un nombre minimal de repas types variés.

f) Il faut réduire au minimum le gaspillage de nourriture.

g) Si les locaux d'entreposage habituels sont trop exigus pour contenir toutes les provisions de nourriture pour un long voyage, les aliments doivent être placés dans des locaux exempts de fumées de diesel et éloignés de toute source de chaleur (par exemple dans des locaux se trouvant loin du moteur).

h) Un plan d'intervention rapide devrait permettre de remédier à toute pullulation d'insectes et autres organismes nuisibles.

i) Les déchets doivent être gérés à bord des navires conformément aux dispositions de l'annexe V de la Convention MARPOL.

j) Les déchets de cuisine doivent être manipulés et stockés à l'écart des provisions de nourriture, des matières premières et de l'eau potable et doivent être placés dans des conteneurs munis de couvercles fermés pour empêcher toute contamination et pullulation de nuisibles.

Organisation et équipements

a) Les trancheuses à viande, les malaxeurs ou mélangeurs et autres matériels similaires doivent être munis de dispositifs de sécurité pour prévenir les lésions.

b) Les équipements de cuisine tels que cuiseurs et fours doivent être munis de dispositifs de blocage des casseroles et des portes afin qu'il soit possible de cuisiner par gros temps.

c) Il faut disposer de tables à roulis (barres anti-tempête) et des dispositifs de blocage des casseroles pour maintenir en place les pots et casseroles sur les étagères et les plans de travail.

d) Les locaux à provisions et la cuisine doivent être équipés de matériels de refroidissement, de réfrigération et de congélation d'une capacité adaptée à l'effectif de l'équipage et à la durée du voyage.

e) La cuisine doit être équipée d'un système de ventilation et de hottes permettant d'aspirer les fumées dégagées par le cuiseur ou le four.

f) Les systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments doivent être bien définis et, si nécessaire, ils doivent en outre se fonder sur les principes de l'analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP), sur des documents écrits et de bonnes pratiques en matière de

gestion ou sur des procédures ne nécessitant pas de documents justificatifs, comme celles ayant trait à l'hygiène personnelle.

g) La cuisine doit être alimentée en eau potable permettant de se désaltérer et de préparer les aliments.

h) Il importe d'assurer l'entretien des installations d'eau potable afin d'empêcher toute prolifération bactérienne dans le système.

Eau potable

a) Le navire doit être équipé d'un système d'alimentation en eau douce (par exemple un système de citernes) ou d'installations permettant de produire de l'eau à bord. L'eau distribuée devrait être de bonne qualité.

b) Il convient d'établir des plans de gestion de la salubrité de l'eau afin d'assurer la qualité de l'eau potable.

c) Les cuisiniers de navire doivent bien connaître les procédures en vigueur sur le navire pour résoudre au plus vite les problèmes liés à l'alimentation en eau douce. Il doit par exemple savoir à qui s'adresser, en particulier lorsqu'un problème se pose.